

HOMEMADE EXTRAS	
MARMELADE DER SAISON	1,80
VEGANE SCHOKOCREME	2,00

BREAKFAST

MO-FR bis 14:30, SA & SO bis 15:00

→ mit frischem Brot aus der Dampfbäckerei Öfferl (Madame Crousto & Rainer Roggen)

SWEET MORNING

BLUEBERRY PANCAKES Heidelbeeren, Bananencreme, Nusskaramell	8,90
FRENCH TOAST Öfferl's Brioche, Vanillesauce, Himbeerragout	8,90
DIE SÜSSE POTATO (vegan & glutenfrei) Süßkartoffel, Erdnussbutter, Bananencreme, hausgemachtes Granola, Mandeljoghurt, Heidelbeeren, Kokos	8,90

HEALTHY CHOICE

SKYR GRANOLA JOGHURT (vegan + glutenfrei) isländisches Soja-Joghurt (viel Protein, wenig Fett), hausgemachtes Granola (Haselnüsse, Mandeln, Goji Beeren, Kokos...), Himbeerragout	8,20
---	-------------

PASSIONSFRUCHT PORRIDGE (vegan) Haferflocken, Mandelmilch, Passionsfrucht, Himbeere, gepuffter Reis, Kokoschips	8,20
---	-------------

EGGS & OMELETTES

von glücklichen, freilaufenden Bauernhof-Hühnern aus Herzogenburg

EIERSPEIS / SPIEGELEI	6,50
HAM OR BACON & EGGS 2 Eier, Schnittlauch, Rainer Roggen	7,50

CREAMY POTATO (glutenfrei) Erdäpfel cremig & knusprig, pochiertes Ei, sautierter roter Babymangold → mit Speckwürfeln	8,10 + 1,00
--	------------------------------

HEUBLUMENKÄSEOMELETTE 2 Eier, Jungzwiebel, Schnittlauch, Rainer Roggen	8,10
--	-------------

MEDITERRANES OMELETTE 2 Eier, semi-dried Paradeiser, Jungzwiebel, Oliven, Feta, Rainer Roggen	8,90
---	-------------

SPICY CHORIZO OMELETTE 2 Eier, gebratene spanische Salami, Jalapeños, roter Paprika, halbe Avocado, mariniertes roter Babymangold, Frühlingszwiebel, Rainer Roggen → mit Feta	11,90 + 1,00
--	-------------------------------

POACHED EGGS 2 pochierte Eier, Safranholldaise, English Muffin	
- FLORENTINA mit rotem Babymangold	11,20
- BENEDETTO mit Beinschinken	11,90
- ROYAL mit Lachs	12,50

AVOCADOLALA Vanille-Avocado-Mash, Lachs, pochiertes Ei, eingelegte rote Zwiebel, Lotusblütenchips, Madame Crousto	13,50
---	--------------

WAKE UP CALLS

MINI GIN TONIC	4,50
ESPRESSO MARTINI SHOT Espresso, Kaffeelikör, Rum, Honig	4,50

FRESH VITAMIN BOMBS

ORANGENSAFT 1/8 l	3,60
KAROTTEN-INGWERSAFT 1/8 l	3,60
GESUNDER INGWER SHOT 4cl	2,90

COMBOS

RAMASURI Beinschinken & Walnussalami vom Hödl, Eierspeis, Heublumenkäse, Passionsfrucht Porridge, Butter, Kräuterfrischkäse, Madame Crousto, Rainer Roggen	13,50
--	--------------

VEGENARRISCH Eierspeis, Gemüsesticks, Avocado, fermentierte Radieschen, Skyr Granolajoghurt, Kräuterfrischkäse, Rote-Rüben-Aufstrich, Butter, Rainer Roggen	13,50
---	--------------

BROT UND FREUNDE (vegan) Madame Crousto, Rainer Roggen, vegane Aufstriche (Süßkartoffel, Rote Rübe, Erbsenmash)	7,90
---	-------------

MARMELADINGER Öfferl's Brioche, Butter, hausgemachte Marmelade	6,50
--	-------------

RAMASURI MEETS ÖFFERL

VITALGENUSS (vegan) Madame Crousto, Vanille-Avocado-Mash, roter Babymangold, Mango-Chili-Chutney, karamellierte Cashewkerne, Zitrusdressing → mit pochiertem Ei	11,90 + 1,80
--	-------------------------------

VEGANS DON'T BITE (vegan) Rainer Roggen, Rote Rüben Hummus, Erbsenmash, schwarzer Sesam, crispy Chickpeas, Babymangold → mit pochiertem Ei → mit Feta	9,50 + 1,80 + 1,00
---	---

CHEESY EGG SANDWICH (veggie) salziges Brioche, Eierspeis aus 2 Eiern, aged English-Cheddar, karamellierte Zwiebel	8,90
---	-------------

FLUFFY SALMON salziges Brioche, Eierspeis aus 2 Eiern, Creme Fraiche, Rucola, Lachs	12,90
---	--------------

RAMASURI SANDWICH Madame Crousto, Heublumenkäse-Eierspeis aus 2 Eiern, semi-dried Paradeiser, sautierter roter Babymangold, kandierter Bacon, Kürbiskernöl-Mayo	12,90
---	--------------

LUNCH MENU

MIT TAGESSUPPE ODER SALAT
MO-FR 11:30-14:30

SPICY LIME BASIL MELANZANI (vegan & gf) halbe Melanzani, Quinoa, Thai Basilikum, Limette, Chili, Zitronengras, Ingwer, Koriander	10,90
--	--------------

DAS BACKHENDL Steirische ausgelöste Maishühnerkeule in Joghurt-Kräuter-Marinade, Panko, Gurkensalat	11,90
---	--------------

GEBRATENER LACHS (100g) Süßkartoffel Limetten Püree, Pak Choi, Sesam	12,90
--	--------------

RAMASURI BAR SNACKS

RAMASURI POMMES MIT DIP (zur Auswahl) frag unser Serviceteam nach den aktuellen Dips	4,90
--	-------------

HAUSGERÖSTETE NÜSSE (bis 24:00)	4,20
--	-------------

MARINIERTE OLIVEN (bis 24:00)	4,50
--------------------------------------	-------------

LUNCH & DINNER

täglich von 11:30 - 22:00

STARTERS

KICHERERBSENSUPPE (vegan) geschmorte Cumin Zwiebel	6,80
--	-------------

DER SÜSSE KAIF (veggie) gegrillter Karfiol, cremige Belugalinsen, Karotten, Mandel-Knuspercreme	9,50
---	-------------

BEEF TRARAR À LA RAMASURI (100g) handgehacktes Hödl-Weiderind, Dijon-Senf, Sauerrahm, Zitronenzeste, Madame Crousto, Ramasuri Pommes	13,90
--	--------------

SALATE & IN-BETWEENS

RAMASURI HERBSTSALAT (veggie) Burrata, geschmorte Kürbis, Cranberries, frische Preiselbeeren, Walnüsse, Rucola, Vogerlsalat, Babymangold, Walnussdressing	13,90
---	--------------

BACKHENDLSALAT das Ramasuri Backhendl, Vogerlsalat, fermentierte Radieschen, Cherrytomaten, Kürbiskernöl-Dressing, Preiselbeeren	13,90
--	--------------

BAKED SWEETPOTATO (vegan) Erbsenmash, knusprige & geräucherte Kichererbsen, Rotkraut, mariniertes roter Babymangold → mit Feta	11,90 + 1,00
---	-------------------------------

MAINS

CREMIGE POLENTA & PILZE (vegan + glutenfrei) Kräuterseitlinge, braune Champignons, Miso-Perlzwiebel	13,90
---	--------------

SPICY LIME MELANZANI (vegan + glutenfrei) ganze Melanzani, Quinoa, Thai Basilikum, Limette, Chili, Zitronengras, Cashewnüsse, Pak Choi, Sesam, Koriander → mit Erdnuss-Hühnerspießen (3 Stk)	13,90 17,90
---	------------------------------

HOMEMADE SALBEI GNOCCHI (veggie) Nussbutter, Tomaten Chutney, crispy Salbei, Grana → Jenny Combo (inkl. Sauerteigbrot + Salat)	14,50 + 4,50
---	-------------------------------

BBQ PULLED CHICKEN steirisches Huhn, Rauch, salziges Brioche, Ramasuri-Mayo, Frühlingszwiebel, Rotkraut, Vogerlsalat, Ramasuri Pommes & Dip	15,90
---	--------------

DAS BACKHENDL steirische ausgelöste Maishühnerkeule in Joghurt-Kräuter-Marinade, Panko, Gurkensalat, Preiselbeeren	15,90
--	--------------

BUTTERSCHNITZERL VOM WALLER Braune-Butter-Erdäpfelpüree, Senfgurkerl, fermentierte Radieschen, Kren, Röstzwiebel	16,90
--	--------------

DESSERTS

SCHOKOMOUSSE mit hausgemachtem Granola & frischen Beeren	5,50
--	-------------

CHEESECAKE mit Himbeerragout	5,50
--	-------------

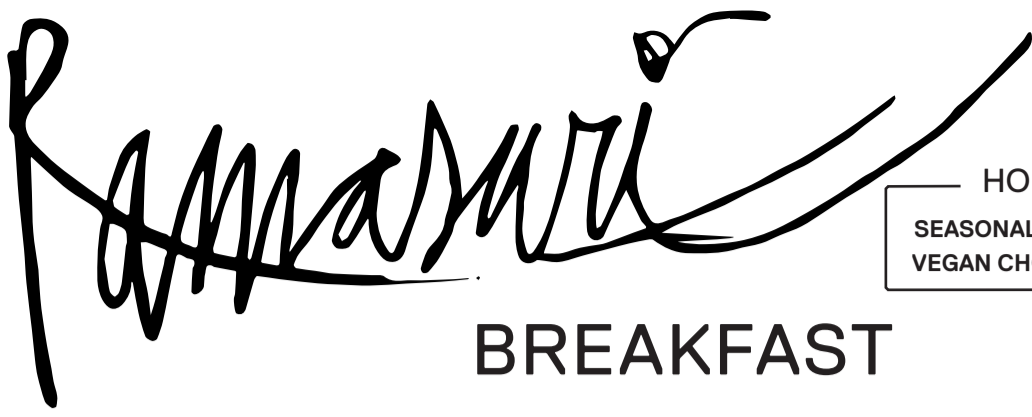
MANGO KOKOS MILCHREIS (kalt, vegan + glutenfrei) Mango-Chutney, gepuffter Amaranth	5,50
--	-------------

RAMA x CATALANA karamellierte Vanillecreme, Wachauer Marille	5,50
--	-------------

Unsere Produkte beziehen wir überwiegend von regionalen landwirtschaftlichen Betrieben mit biologischem Anbau und Aufzucht

Unsere Servicemitarbeiter*innen geben dir gerne Auskunft über die Allergene in den einzelnen Speisen

Preise in € inkl. Mwst, Änderungen vorbehalten

**HOMEMADE EXTRAS**

SEASONAL JAM	1,80
VEGAN CHOCO CREAM	2,00

BREAKFAST

MON-FRI till 14:30, SAT & SUN till 15:00

→ with fresh bread from Öfferl's organic bakery (sourdough bread & rye bread)

SWEET MORNING

BLUEBERRY PANCAKES blueberries, caramelised banana cream, nut caramel	8,90
FRENCH TOAST Öfferl's brioche bun, vanilla sauce, raspberry ragout	8,90
THE SWEET POTATO (vegan & glutenfree) sweetpotato, peanut butter, banana cream, homemade granola, almond yoghurt, blueberries, coconut	8,90

HEALTHY CHOICE

SKYR GRANOLA YOGHURT (vegan + glutenfree) icelandic soy yoghurt, homemade granola (hazelnuts, almonds, goji berries, coconut flakes, seeds, cashew nuts...), raspberry ragout	8,20
PASSION FRUIT PORRIDGE (vegan) oatmeal, almond milk, passion fruit, raspberry, puffed rice, coconut flakes	8,20

EGGS & OMELETTES

we get our free-range eggs from a local farmer where chickens enjoy their lives

SCRAMBLED EGGS / FRIED EGGS	6,50
HAM OR BACON & EGGS 2 eggs, chives, rye bread	7,50
CREAMY POTATO (glutenfree) crispy potato, mashed potatoes, poached egg, sauted red baby chard → with crispy bacon	8,10 + 1,00
HAYFLOWER CHEESE OMELETTE 2 eggs, spring onions, chives, rye bread	8,10
OPEN MEDITERRANEAN OMELETTE 2 eggs, semi-dried tomatoes, olives, spring onions, feta cheese, rye bread	8,90
SPICY CHORIZO OMELETTE 2 eggs, chorizo sausage, fresh jalapeño chili, red bell peppers, avocado, marinated red baby chard, spring onions, rye bread → with feta cheese	11,90 + 1,00
POACHED EGGS 2 poached eggs, saffron hollandaise, English muffin - FLORENTINA with red baby chard - BENEDETTO with Hödl's Viennese ham - ROYAL with smoked salmon	11,20 11,90 12,50
AVOCADOLALA mashed avocado with vanilla, smoked salmon, crispy lotus chips, poached egg, pickled red onions, sourdough bread	13,50

WAKE UP CALLS

MINI GIN TONIC	4,50
ESPRESSO MARTINI SHOT espresso, coffe liqueur, rum, honey	4,50

FRESH VITAMIN BOMBS

FRESH ORANGE JUICE 1/8 l	3,60
FRESH CARROT & GINGER JUICE 1/8 l	3,60
HEALTHY GINGER SHOT 4cl	2,90

COMBOS

RAMASURI Hödl's Viennese ham & walnut salami, butter, mature hay flower alpine cheese, passion fruit porridge, herbal cream cheese, scrambled egg, sourdough & rye bread	13,50
VEGENARRISCH scrambled egg, vegetable sticks, avocado, fermented radishes, skyr granola yoghurt, herbal cream cheese, beetroot spread, butter, rye bread	13,50
BREAD AND FRIENDS (vegan) sourdough bread, rye bread, vegan bread spreads (sweetpotato, beetroot, mashed peas)	7,90
MARMELADINGER Öfferl's brioche bun, butter, homemade jam	6,50
RAMASURI MEETS ÖFFERL	
VITALGENUSS (vegan) Öfferl's sourdough bread, mashed avocado, red baby chard leafs, mango-chili chutney, caramelised cashew nuts, lemon dressing → with poached egg	11,90 + 1,80
VEGANS DON'T BITE (vegan) rye bread, beet root hummus, mashed peas, black sesame seeds, crispy chickpeas, baby chard → with poached egg → with feta cheese	9,50 + 1,80 + 1,00
CHEESY EGG SANDWICH (veggie) Öfferl's salty brioche, 2 scrambled eggs, aged English cheddar, caramelised onions	8,90
FLUFFY SALMON Öfferl's salty brioche, 2 scrambled eggs, creme fraiche, rucola, smoked salmon	12,90
RAMASURI SANDWICH sourdough bread, 2 scrambled eggs, hay flower-cheese, semi-dried tomatoes, sautéed red baby chard caramelised bacon, pumpkin seed oil mayo	12,90

LUNCH MENUWITH SOUP OF THE DAY OR SALAD
MO-FR 11:30-14:30

SPICY LIME BASIL MELANZANI (vegan) eggplant half, quinoa, thai basil, lime, chili, lemongrass, ginger, coriander	10,90
BACKHENDL (FRIED CHICKEN) Styrian boned chicken, marinated in yoghurt and herbs, panko, cucumber salad	11,90
SALMON FILET (100g) sweet potato lime puree, pak choi, sesame	12,90

RAMASURI BAR SNACKS

HOMEMADE FRIES WITH DIP (1 to choose) please ask our service staff for our dip options	4,90
OUR TOASTED MIX OF NUTS (till midnight)	4,20
MARINATED OLIVES (till midnight)	4,50

LUNCH & DINNER

daily von 11:30 - 22:00

STARTERS

CHICKPEA SOUP (vegan) braised cumin onions	6,80
THE SWEET KAIF (veggie) grilled cauliflower, creamy beluga lentils, carrots, crispy almond cream	9,50
BEEF TRARAR À LA RAMASURI (100g) hand-chopped free-range beef, Dijon mustard lemon, homemade fries, toasted sourdough bread	13,90

SALADS & IN-BETWEENS

RAMASURI AUTUMN SALAD (veggie) burrata, braised pumpkin, cranberries, fresh lingonberries, walnuts, corn salad, rucola, baby chard leafs, walnut dressing	13,90
CRISPY CHICKEN SALAD fried chicken Ramasuri style, corn salad, fermented radishes, cherry tomatoes, pumpkin seed oil dressing, lingonberries	13,90
BAKED SWEETPOTATO (vegan) mashed peas, crispy & smoked chickpeas, red cabbage, marinated red baby chard → with feta cheese	11,90 + 1,00

MAINS

CREAMY POLENTA & MUSHROOMS (vegan + gf) king oyster mushrooms, brown wood mushrooms, miso pearl onions	13,90
SPICY LIME MELANZANI (vegan + glutenfree) whole eggplant, quinoa, thai basil, lime, chili, coriander lemongrass, cashew nuts, pak choi, sesame seeds → with grilled satay chicken skewers (3 pcs)	13,90 17,90
HOMEMADE SAGE GNOCCHI (veggie) brown butter, tomato chutney, crispy sage, grana → Jenny Combo (sourdough bread + salad)	14,50 + 4,50
BBQ PULLED CHICKEN Styrian chicken, smoke, salty brioche, Ramasuri mayo, spring onions, red cabbage, corn salad, homemade fries	15,90

BACKHENDL (FRIED CHICKEN) Styrian boned chicken thigh, marinated in yoghurt and herbs, panko, cucumber salad, lingonberry jam	15,90
WELS CATFISH MEATBALLS brown butter potato mash, pickled cucumbers, fermented radishes, horseradish, fried onion rings	16,90

DESSERTS

CHOCOLATE MOUSSE with homemade granola & fresh berries	5,50
CHEESECAKE with raspberry ragout	5,50
MANGO COCONUT MILK RICE (cold, vegan + gf) mango chutney, puffed amaranth	5,50
RAMA x CATALANA caramelised vanilla cream, Wachau apricots	5,50

We preferably choose our ingredients from regional and organic producers. ♥

Our staff happily informs you about allergens in our different products

All prices are in € and include VAT